DIRECTRICES DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO "ADITIVOS EN DERIVADOS DE CARNE"

Aprobado en la Comisión Institucional del 16/10/2019

1. Objeto.

A petición de las Comunidades Autónomas en el Foro de Discusión Técnica el 29 de junio de 2016, se creó un grupo de trabajo electrónico "Uso de aditivos en derivados de carne" que ha sido coordinado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN, entonces), iniciándose sus trabajos el pasado 4 de octubre de 2016 y finalizando los mismos en julio de 2017. Desde entonces, y en aras de la máxima transparencia y consenso, se ha realizado una consulta al sector (ANICE Y FECIC) sobre las conclusiones alcanzadas por los participantes.

En el grupo de trabajo participaron las Comunidades Autónomas de Aragón, Asturias, Cataluña, Galicia, Madrid, Murcia, Navarra y Valencia, así como el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (área de Consumo) y la Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria.

El grupo de trabajo se fijó como objetivo, redactar un documento útil para el control oficial del uso de aditivos alimentarios. Así, mediante el estudio de 22 derivados de carne (de los cuales se aportaba la composición y fotografías de su presentación y etiquetado), se valoró la categorización y el uso correcto de aditivos. Adicionalmente, se detectaron deficiencias en el etiquetado (denominación de venta, indicación de alérgenos, etc.) que, aunque inicialmente no eran objeto de estudio, se añadieron al mismo.

El documento del grupo de trabajo pretende:

1) Servir de guía a las autoridades competentes para la evaluación del uso de aditivos en derivados cárnicos y de la información facilitada al consumidor, así como para la toma de decisiones.

2) Identificar prácticas y usos de aditivos alimentarios en derivados cárnicos no acordes a la legislación en vigor, estableciendo criterios comunes para el estudio de los productos, etiquetas y de la información puesta a disposición del consumidor.

3) Proponer las medidas a adoptar, en función de los posibles incumplimientos. Las medidas deben ser eficaces y proporcionales a la gravedad de los incumplimientos detectados, y deben aplicarse de modo coordinado y uniforme en todo el territorio nacional.

El presente documento se ha presentado ante todas las CCAA en la Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria del 26 de septiembre de 2019 y se someterá a su aprobación por la Comisión Institucional de esta Agencia, suponiendo la aceptación y firme intención de ser aplicado por las distintas autoridades de control oficial.

2. Antecedentes.

El Reglamento (UE) 601/2014 modificó la clasificación de la categoría 8.0 carne del Reglamento (CE) Nº 1333/2008 para alinearla con las definiciones del paquete de higiene armonizándose así los criterios de comercialización, uso de aditivos y etiquetado. Esta modificación tuvo como consecuencia la modificación de los nombres y numeraciones de las categorías alimentarias agrupadas bajo la categoría 8.0. Una consecuencia de esta modificación es que la categoría 8.2 pasa a denominarse "Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) Nº 853/2004".

Dicho Reglamento define los «preparados de carne» como "la carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca", lo que reconoce la existencia de preparados de carne "elaborados" los cuales podrían llevar, por necesidad tecnológica, aparejados el uso de ciertos aditivos que anteriormente no estaban autorizados para esa categoría como es el caso de los fosfatos, los nitritos, etc.

Previamente a la publicación del Reglamento (UE) 601/2014, la Comisión abrió un periodo de alegaciones para que, la industria cárnica europea, remitiera la información sobre los derivados de la carne que podrían entrar dentro de la categoría 8.2, los aditivos que consideraban necesarios para su elaboración y la justificación tecnológica de su uso. Los aditivos para los que el sector presentó una justificación de uso y que fueron evaluados favorablemente, se incluyeron en la modificación del anexo II.

Sin embargo, las dudas de categorización continúan planteándose con aquellos derivados en los que una delgada línea separa la categorización de preparado de carne (8.2) y producto cárnico (8.3). La consecuencia de la categorización en uno u otro grupo de alimentos supone una gran diferencia en las limitaciones que los productos tienen para el uso de aditivos alimentarios.

En un primer momento la diferenciación de los derivados incorporados a ambas categorías debería hacerse aplicando las definiciones que dispone el Reglamento 853/2004 de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, a saber:

- **«Preparados de carne»**: la carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca.

- **«Productos cárnicos»**: los productos transformados resultantes de la transformación de la carne o de la nueva transformación de dichos productos transformados, de modo que la superficie de corte muestre que el producto ha dejado de poseer las características de la carne fresca.

En este sentido, la Comisión Europea publicó la "Guía para la aplicación de ciertas disposiciones previstas en el Reglamento 853/2004 del Parlamento europeo y del Consejo, de

29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal", que recoge una serie de directrices que pueden ser de ayuda para establecer la correcta clasificación de los elaborados cárnicos en preparados de carne o productos cárnicos.

No obstante, dado que no parece fácil la clasificación basada únicamente en las definiciones, ya que hay dudas respecto del concepto "transformación", el sector cárnico ha propuesto un método diferenciador basado en estudios histológicos que presentó para su validación al Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

El Informe del Comité Científico de AECOSAN sobre métodos histológicos para la diferenciación de preparados de carne y productos cárnicos, aprobado el 21 de septiembre de 2016, concluye que "a día de hoy, estos métodos de diferenciación histológica se consideran un buen punto de partida para establecer la transición de preparado de carne a producto cárnico, pero para poder determinar su validez es necesario seguir trabajando en la identificación de métodos robustos que permitan esta valoración y/o cuantificación de las modificaciones histológicas del músculo en su transformación a carne y posterior pérdida de su estructura, no solo con métodos micrográficos, sino con otros complementarios que marquen objetivamente la desnaturalización de la proteína de la carne".

Por lo tanto y dado que por el momento no existe un método concluyente que permita dirimir sobre aquellos derivados que provocan dudas razonables en cuanto a su clasificación por no ser clara su apariencia de carne fresca y por ende el uso de aditivos alimentarios en su composición, se hace necesaria la adopción consensuada de unas directrices armonizadas y aplicables por todas las Autoridades de las Comunidades Autónomas. Todo ello sin menoscabo de las evidencias que pudieran ser presentadas excepcionalmente ante las autoridades de control oficial por los operadores de elaboración/comercialización de los derivados cárnicos que son los responsables de la puesta en el mercado de sus productos.

Estas directrices, complementarias a la nota interpretativa *"Uso de aditivos en derivados cárnicos rev 2"* aprobada en Comisión Institucional de esta Agencia con fecha 27.05.2015, se entenderán temporales en tanto en cuanto la Comisión Europea a través de su grupo de expertos en aditivos alimentarios no presente un documento de consenso a raíz de sus reuniones con las asociaciones europeas del sector.

3. Base legal.

Teniendo en cuenta que el uso de un aditivo alimentario está asociado a la seguridad del mismo, previamente evaluada por EFSA, a una necesidad tecnológica de uso y que no debe confundir al consumidor, los participantes del grupo de trabajo, como se ha indicado en el apartado 1, valoraron 22 productos que habían planteado dudas en el desarrollo habitual de las tareas de inspección de las Autoridades Sanitarias de las Comunidades Autónomas en cuanto a su clasificación adecuada de los mismos.

Para ello se tomaron como base legal los siguientes textos legislativos y guía de la Comisión:

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de mayo de 2003, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- Reglamento (CE) nº 853/2004 de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

- Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

- Guía de descriptores de categorías alimentarias del anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

- Real Decreto 474/2014 de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos (…), de aplicación a partir del 14 de diciembre de 2019.

4. Hallazgos detectados:

A continuación, se detallan los aspectos que requieren una mayor clarificación:

a) Clasificación del derivado: a este grupo pertenecen la mayor parte de las observaciones realizadas, que mayoritariamente derivan de la dificultad a la hora de establecer una línea divisoria entre preparado de carne y producto cárnico.

b) Información sobre los ingredientes del producto: en este grupo observamos que, en ocasiones, no se resaltan los aditivos o ingredientes considerados alérgenos.

c) Uso indebido, por una mala categorización del producto, de determinados aditivos en los preparados de carne para los que no existe una necesidad tecnológica que justifique su uso.

d) Denominación de venta: se observan denominaciones incorrectas y denominaciones de fantasía que pueden inducir a error al consumidor.

En caso de detección de irregularidades, se propone aplicar lo dispuesto en el documento *"Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal" (AESAN_SGCAAPCO/AP-5/V1-PNT-MEDIDAS CONTROL OFICIAL)* aprobado en Comisión Institucional el 21 de marzo de 2018. En él se describen las medidas a adoptar ante la detección de incumplimientos de la normativa recogidas en el artículo 138 del Reglamento (UE) Nº 2017/625.

5. Conclusiones (DIRECTRICES).

A la vista de los hallazgos encontradas en los derivados y ante la falta de un método determinante de diferenciación entre preparado de carne y producto cárnico, se hace necesario el establecimiento de una serie de Directrices para armonizar en el ámbito de las Comunidades Autónomas un criterio de actuación a la hora de clasificar los derivados de carne para los cuales pudiera haber ciertas dudas.

Estas se disponen en cuatro bloques para facilitar el manejo de las mismas, así mismo puede utilizarse el árbol de decisión del anexo II del documento:

A- CLASIFICACIÓN DEL DERIVADO DE CARNE:

1- ¿Encuentra que la superficie de corte del producto mantiene las características de la carne fresca? Para responder a esta pregunta puede ser de utilidad valorar si el producto requiere que sea cocinado completamente antes de su consumo. (ver ejemplos).

		
SI	SI	NO

2- Si respondió a la primera pregunta con un **NO** se encuentra ante un ***"producto cárnico"*** según lo dispuesto en el Reglamento 853/2004: *Productos transformados resultantes de la transformación de la carne o de la nueva transformación de dichos productos transformados, de modo que la superficie de corte muestre que el producto ha dejado de poseer las características de la carne fresca.*

3- Si respondió a la primera pregunta con un **SÍ**. Conteste entonces: ¿se le han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos al derivado de carne?

4- Si respondió a la segunda pregunta con un **NO**, estamos ante ***"carne fresca"*** según el Reglamento 853/2004: *Carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada*.

5- Si respondió a la segunda pregunta con un **SÍ** estamos ante un ***"preparado de carne"*** según el Reglamento 853/2004: *Carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca.*

A fin de facilitar igualmente la diferenciación entre preparados de carne y productos cárnicos, puede resultar de utilidad tomar también como referencia las categorías que se establecen en el *Real Decreto 474/2014, por el que se aprueba la Norma de calidad de los derivados cárnicos*, y bajo la que se comercializan los alimentos en cuestión en nuestro país. El citado Real Decreto distingue dos grandes grupos de derivados cárnicos en función del tratamiento al que han sido sometidos: los derivados cárnicos tratados por el calor y los derivados cárnicos no tratados por el calor.

Los primeros, es decir, los *derivados Cárnicos Tratados por el calor* deben ser a priori considerados como productos cárnicos pues las características de la carne fresca han desaparecido por completo y se ha modificado la estructura interna de la fibra muscular. Algunos ejemplos de este grupo son el jamón cocido, salchicha cocida, mortadela, etc.

El segundo grupo, los *derivados Cárnicos No Tratados por el calor* comprende una variedad muy amplia en el que se encuentran los casos más complejos de diferenciación.

- ✓ *Derivados cárnicos curado-madurados* son productos sometidos a un proceso de salazón y de curado-maduración, suficiente para conferirles las características organolépticas propias. Estos procesos de fermentación, enzimáticos y de desecación suelen alterar sustancialmente la estructura de la carne, y por lo tanto, tienen la consideración de "productos cárnicos". Ejemplos de productos de este grupo son jamón y paleta curados, lomo embuchado y embutidos curados como chorizos, salchichones, salamis, etc.

- ✓ *Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento*, es decir, aquellos que han sido elaborados con carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada o picada, a la que se han añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos. Pertenecen a este grupo, entre otros, las hamburguesas, *burguer meat*, albóndigas, longanizas, salchichas y otros embutidos frescos. Este tipo de derivados cárnicos no lleva tratamiento, por lo que no existe una transformación, lo que los clasifica directamente como "preparados de carne".

- ✓ *Derivados cárnicos oreados* son aquellos sometidos a un proceso de salazón o curación, seguido de un proceso de oreo suficiente para conferirles las características sensoriales propias. Requieren refrigeración para su conservación y, generalmente, tratamiento culinario previo a su consumo. Para valorar su clasificación debe considerarse la desaparición de las características de la carne fresca en toda la superficie de corte en el momento de su comercialización. Parámetros como el tiempo de oreo, el contenido en sal o la actividad de agua pueden ser determinantes para tal transformación y por tanto su categorización final.

- ✓ *Derivados cárnicos marinado-adobados/salmuerizados*, que son aquellos a los que se les aplica una mezcla de sales, especias y/o condimentos, que les confieren sus propiedades organolépticas. Para valorar su clasificación debe considerarse la desaparición de las características de la carne fresca, y por lo tanto transformación, hasta el interior, en el momento de su comercialización. Parámetros como el tiempo y tipo de marinado, o el contenido en sal pueden ser determinantes para tal transformación y por tanto su categorización final.

Asimismo deberá tenerse en cuenta las menciones exactas del Reglamento 1333/2008 que reconocen a algunos de estos productos como preparados cárnicos pero les permiten excepcionalmente la utilización de ciertos aditivos no propios de ese grupo, como es el caso de los pinchos morunos o el lomo adobado, entre otros.

B- CLASIFICACIÓN EN CUANTO A ADITIVOS ALIMENTARIOS:

1- Si el producto resultante es ***"carne fresca"***, pertenece a la **CATEGORÍA 8.1** del anexo II parte E del Reglamento (CE) Nº 1333/2008: *Carne fresca, excluidos los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) no 853/2004*. Podrá contener tan solo los aditivos permitidos en la citada categoría alimentaria (marcado veterinario) y los de la categoría 0, ambos con sus restricciones correspondientes.

2- Si el producto resultante es ***"preparado de carne"*** pertenece a la **CATEGORÍA 8.2** del anexo II parte E del Reglamento (CE) Nº 1333/2008: *Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) no 853/2004.* Podrá contener tan solo los aditivos permitidos en la citada categoría alimentaria y los de la categoría 0, ambos con sus restricciones correspondientes.

3- Si el producto resultante es ***"producto cárnico"*** pertenece a la **CATEGORÍA 8.3** del anexo II parte E del Reglamento (CE) Nº 1333/2008: *Productos cárnicos*. Podrá contener tan solo los aditivos permitidos en la citada categoría alimentaria y los de la categoría 0, ambos con sus restricciones correspondientes.

C- INCUMPLIMIENTOS Y MEDIDAS A TOMAR(*):

1- ¿Son los aditivos alimentarios **CONFORMES** con la categoría alimentaria a la que pertenece el producto según el Reglamento (CE) Nº 1333/2008, debido probablemente a una clasificación errónea del producto (***error no subsanable***)?

   a. **SÍ**.
   b. **NO**. (Aplicar artículo 138 "**Medidas en caso de incumplimiento comprobado**" del Reglamento (UE) 2017/625).

2- Si contestó **SI** en la primera pregunta: ¿son los aditivos alimentarios **CONFORMES** a su categoría alimentaria según el Reglamento (CE) Nº 1333/2008, pero el etiquetado indica una denominación (*dobles denominaciones, denominación de fantasía, etc.*) que no describe correctamente el producto y puede confundir al consumidor (***error subsanable***)?

   a. **SÍ**. (Aplicar artículo 138 "**Medidas en caso de incumplimiento comprobado**" del Reglamento (UE) 2017/625).
   b. **NO**.

3- Si contestó **NO** en la segunda pregunta: ¿son los aditivos alimentarios **CONFORMES** a su categoría alimentaria según el Reglamento (CE) Nº 1333/2008, pero presenta

deficiencias en cuanto al etiquetado según establece el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 que puedan confundir al consumidor (***error subsanable***)?

a. **SÍ**. (Aplicar artículo 138 "**Medidas en caso de incumplimiento comprobado**" del Reglamento (UE) 2017/625).
b. **NO**.

(*) Medidas a tomar según lo dispuesto en el *"Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal" (AESAN_SGCAAPCO/AP-5/V1-PNT-MEDIDAS CONTROL OFICIAL)*

D- COMUNICACIÓN CON OTRAS AUTORIDADES SANITARIAS:

1. Si observó alguna deficiencia en cuanto al etiquetado o composición del producto en la parte C entonces, ¿tiene el operador fabricante del producto la sede en la Comunidad Autónoma donde se ha detectado la incidencia?

   a. **SÍ.** Programar una inspección al fabricante.

   b. **NO.** Trasladar la incidencia a la Comunidad Autónoma de origen para que la valore y en su caso inspeccione al operador.

NOTA IMPORTANTE: Estas directrices, que deben ser entendidas en su integridad y nunca de modo parcial, cumplen una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno

La Comisión Institucional es el órgano colegiado de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria. Está integrada por representantes de los Ministerios de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, de Agricultura, Pesca y Alimentación, para la Transición Ecológica y de Ciencia, Innovación y Universidades, las Comunidades Autónomas, las ciudades de Ceuta y de Melilla y las entidades locales.

Anexo I

Nº (*)	DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO ESTUDIADO	LISTADO DE INGREDIENTES EN ETIQUETADO	CLASIFICACIÓN ACORDADA	PRINCIPALES CONCLUSIONES
1	CHORIZO FRESCO	Carne de cerdo, pimentón, sal, especias, dextrina de maíz, emulgente E-452i, antioxidante E-316, conservador E-252, colorante E-120. Embutido en tripa natural.	Preparado de carne (08.2)	Derivado cárnico no sometido a tratamiento (Artículo 15 del Real Decreto 474/2014). No cumple con la legislación de aditivos alimentarios.
2	LONGANIZA DE PAVO/POLLO FRESCA	Carne de pollo/pavo 80%, agua, fibra vegetal (guisante), sal, cereales (maíz), aceite de girasol, especias, acidulante (E 262), antioxidantes (E 300 y E 331), conservador (E 221 (sulfito)), dextrosa, colorante E 120.	Preparado de carne (08.2)	Derivado cárnico no sometido a tratamiento (Artículo 15 del Real Decreto 474/2014). Cumple con legislación de aditivos. La doble denominación puede inducir a error al consumidor.
3	LONGANIZA DE MAGRO FRESCA	Carne de cerdo 80%, agua, fibra vegetal (guisante), sal, cereales (maíz), aceite de girasol, especias, acidulante (E 262), antioxidantes (E 300 y E 331), conservador (E 221 (sulfito)), dextrosa, colorante E 120.	Preparado de carne (08.2)	Cumple con la legislación de aditivos. La denominación puede inducir a error al consumidor.
4	ALBÓNDIGAS DE CERDO BURGER MEAT	Carne de cerdo (88%), agua, cereales/hortalizas (4%), fécula de patata, fibra vegetal, dextrosa, proteína de soja, especias, antioxidantes: citrato sódico y ascorbato sódico, conservador: sulfito y metabisulfito potásico, colorante carmín cochinilla,	Preparado de carne (08.2)	Derivado cárnico no sometido a tratamiento (Artículo 15 del Real Decreto 474/2014). Cumple con la legislación de aditivos alimentarios. La denominación puede inducir a error al consumidor.
5	HAMBURGUESA TERNERA ASTURIANA (BURGER MEAT)	85% magro de ternera, agua, sal, vegetales/cereales (4%), dextrina, dextrosa, ajo deshidratado, antioxidantes: ascorbato de sodio, citrato trisódico; conservadores, sulfito de sodio; colorantes, ácido carmínico y especias.	Preparado de carne (08.2)	Derivado cárnico no sometido a tratamiento (Artículo 15 del Real Decreto 474/2014). Cumple con la legislación de aditivos alimentarios. La denominación puede inducir a error al consumidor.

Nº (*)	DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO ESTUDIADO	LISTADO DE INGREDIENTES EN ETIQUETADO	CLASIFICACIÓN ACORDADA	PRINCIPALES CONCLUSIONES
6	VACUNO. BURGUER MEAT. PREPARADO DE CARNE	Carne de vacuno 80%, agua, cereales (harina de arroz), fibra vegetal (guisantes), antioxidantes (E 301, E 330), conservador E 221 (sulfito).	Preparado de carne (08.2)	Derivado cárnico no sometido a tratamiento (Artículo 15 del Real Decreto 474/2014). Como preparado de carne (08.2) los aditivos son correctos.
7	PREPARADO CARNE PICADA TERNERA Y CERDO Preparado de carne burger meat.	Carne de vacuno 50%, carne de cerdo 32%, agua, proteína de soja (4%), fibra vegetal, almidón de patata, antioxidantes (E 301, E 331), conservador sulfito sódico, colorante E 120.	Preparado de carne (08.2)	Derivado cárnico no sometido a tratamiento (Artículo 15 del Real Decreto 474/2014). Como preparado de carne (08.2) los aditivos son correctos.
8	CHORIZO OREADO IBÉRICO	Magro de Cerdo Ibérico (45%), Carne de Cerdo, Agua, Sal, Proteína de Cerdo, Pimentones, Dextrina, Especias, Dextrosa, Aroma, Conservador (Nitrato Potásico), y Colorante (Carmín de Cochinilla).	Preparado de carne (08.2)	No cumple con la legislación de aditivos alimentarios. La denominación puede inducir a error al consumidor.
9	CINTAS DE POLLO Producto cárnico marinado.	Pechuga de pollo (85%), agua (13%), sal, correctores de la acidez (E 262, E 331), antioxidante (E 301), dextrosa, conservadores (E 252, E 250).	Preparado de carne (08.2)	Como preparado de carne (08.2) los aditivos no son correctos. La denominación puede inducir a error al consumidor.
10	CHULETA AL AJILLO Producto cárnico adobado.	Contramuslo de pavo, agua, perejil, sal, azúcar, antioxidantes: ascorbato sódico, citratos de sodio, estabilizante: trifosfato pentasódico, conservadores: nitrito sódico, nitrato potásico,	Preparado de carne (08.2)	Como preparado de carne (08.2) los aditivos no son correctos.
11	FILETE DE VACUNO AÑOJO 1ªA EXTRATIERNO Producto cárnico marinado de vacuno.	85% carne de añojo de ternera, 12,7% agua, sal, proteína de soja, proteína de la leche, azúcar, aromas, estabilizantes: carragenanos, sorbitol, antioxidantes: ascorbato de sodio, citratos de sodio.	Preparado de carne (08.2)	Como preparado de carne (08.2) los aditivos no son correctos. La denominación puede inducir a error al consumidor.

Nº (*)	DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO ESTUDIADO	LISTADO DE INGREDIENTES EN ETIQUETADO	CLASIFICACIÓN ACORDADA	PRINCIPALES CONCLUSIONES
12	PECHUGA DE POLLO ADOBADA AL AJILLO	Pechuga de pollo (87%), agua, sal, perejil, ajo (1%), vino, azúcar, antioxidantes (ascorbato de sodio, citratos de sodio), estabilizante (trifosfato pentasódico), conservadores (nitrito sódico, nitrato potásico). **Advertencia: la carne cruda no debe entrar en contacto con otros alimentos.**	Preparado de carne (08.2)	Como preparado de carne (08.2) los aditivos no son correctos. La denominación puede inducir a error al consumidor.
13	CHORIZO CRIOLLO PARRILLERO	Magro de cerdo, agua, sal, azúcares (dextrosa, azúcar), dextrina, especias, antioxidantes (E 331, E 301), conservador (E 262), aroma, fibra de trigo, maltodextrina, conservador (E 221 SULFITO), colorante E 120, perejil-orégano.	Preparado de carne (08.2)	Como preparado de carne (08.2) los aditivos no son correctos.
14	RAGUT DE PAVO AL AJILLO Producto cárnico	Muslo de pavo (90%), agua, vino, sal, dextrosa de maíz, conservadores (E 325, E 326, E 261, E 250), estabilizantes (E 451, E 407), dextrina de maíz, antioxidantes (E 331, E 300), recubrimiento: ajo- perejil (0,5%) y fibra vegetal.	Preparado de carne (08.2)	Como preparado de carne (08.2) los aditivos no son correctos. La denominación puede inducir a error al consumidor.
15	MEDALLONES DE PECHUGA DE POLLO MARINADOS	Pechuga de pollo (80%), agua, conservantes (E 325, E 262), sal, antioxidantes (E 331, E 301), fibras vegetales, dextrosa y especias naturales (pimentón hojilla y perejil).	Preparado de carne (08.2)	Producto correcto cumple con la legislación de aditivos
16	ALBÓNDIGAS DE BURGER MEAT	Carne de cerdo (58%), carne de ternera (25%), cereales (maíz), sal, fibras vegetales, especias, dextrosa, Conservante (SULFITOS E 221), antioxidante (E 301), colorantes (E 120), vino blanco.	Preparado de carne (08.2)	Derivado cárnico no sometido a tratamiento (artículo 15 del Real Decreto 474/2014). Producto correcto en cuanto al uso de aditivos. La denominación puede inducir a error al consumidor.
17	EXTRAFINOS DE PAVO MARINADOS EN SU PUNTO DE SAL Producto cárnico marinado	. Pechuga de pavo (85%), agua (10%), sal, correctores de acidez (E 262, E 331), antioxidante (E 301), dextrosa, conservadores (E 252, E 250).	Preparado de carne (08.2)	Como preparado de carne (08.2) los aditivos no son correctos. La denominación puede inducir a error al consumidor.

Nº (*)	DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO ESTUDIADO	LISTADO DE INGREDIENTES EN ETIQUETADO	CLASIFICACIÓN ACORDADA	PRINCIPALES CONCLUSIONES
18	LONGANIZA DE PAVO/POLLO FRESCA	Carne De pavo/pollo (80%), agua, fibra vegetal (guisante), sal, cereales (maíz), aceite de girasol, especias, acidulante (E 262), antioxidantes (E 300, E 331), conservador (E 221) sulfito, dextrosa, colorante (E 120).	Preparado de carne (08.2)	Derivado cárnico no sometido a tratamiento (artículo 15 del Real Decreto 474/2014). Cumple con legislación de aditivos. La doble denominación puede inducir a error al consumidor.
19	ESCALOPÍN DE LOMO MARINADO Producto cárnico marinado.	Lomo de cerdo (88%), agua, sal, aromas, correctores de acidez (E 325, E 326), estabilizadores (E 451, E 420, E 407), antioxidantes (E 301, E 331).	Preparado de carne (08.2)	No cumple con la legislación de aditivos alimentarios. La denominación puede inducir a error al consumidor.
20	CRIOLLOS	Carne de cerdo (54%), carne de vacuno (36%), agua, sal, dextrosa, almidón de maíz, especias, fibra vegetal (guisantes), antioxidantes (E 331, E 300), conservador E 221 (sulfito).	Preparado de carne (08.2)	No cumple con legislación de aditivos. La denominación puede inducir a error al consumidor
21	FILETE DE VACUNO MARINADO AL AJILLO Preparado de carne.	Carne de vacuno (85%), agua, regulador de la acidez (E 325), aceite de girasol, sal, estabilizante (E 407), antioxidantes (E 331, E 301), fibra vegetal, aromas, especias (perejil y ajo).	Preparado de carne (08.2)	Cumple con legislación de aditivos. La denominación puede inducir a error al consumidor.
22	CREMA DE SOBRASADA	Tocino de cerdo, panceta de cerdo, agua, pimentón, sal, especias, azúcar, potenciador del sabor E 621, antioxidante E 316 y E 300, pimentón, conservador E 252.	Producto cárnico no tratado por calor (08.3.1)	Derivado cárnico crudo-madurado (artículo 11 del Real Decreto 474/2014). Cumple con legislación de aditivos. La denominación puede inducir a error al consumidor (el producto no especifica en la lista de ingredientes la sobrasada).

Anexo II

¿Encuentra que la superficie de corte del producto mantiene las características de la carne fresca?

SI

¿Se le han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, distintos de las tintas de marcado y aditivos del grupo 0?

SI

"preparado de carne" según el Reglamento 853/2004.

Aditivos: CATEGORÍA 8.2 del anexo II parte E del Reglamento (CE) Nº 1333/2008: *Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) Nº 853/2004* y **CATEGORÍA 0,** ambos con sus restricciones correspondientes.

NO

"carne fresca" según el Reglamento 853/2004

Aditivos: CATEGORÍA 8.1 del anexo II parte E del Reglamento (CE) Nº 1333/2008: *Carne fresca, excluidos los preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) Nº 853/2004* y **CATEGORÍA 0,** ambos con sus restricciones correspondientes.

NO

"producto cárnico" según lo dispuesto en el Reglamento 853/2004.

Aditivos: CATEGORÍA 8.3 del anexo II parte E del Reglamento (CE) Nº 1333/2008: *Productos cárnicos* y **CATEGORÍA 0,** ambos con sus restricciones correspondientes.

¿Es el uso de aditivos conforme al Reglamento (CE) Nº 1333/2008?

NO

ERROR EN CLASIFICACIÓN NO SUBSANABLE

ERROR EN ETIQUETADO SUBSANABLE

SI

PRODUCTO CONFORME

Aplicar lo dispuesto en el *"Procedimiento de actuación de las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos de la normativa en materia de seguridad alimentaria y bienestar animal"*
(AESAN_SGCAAPCO/AP-5/V1-PNT-MEDIDAS CONTROL OFICIAL)

INSPECCIÓN AL FABRICANTE SI ESTA EN LA MISMA COMUNIDAD AUTÓNOMA

COMUNICACIÓN A LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DONDE EJERCE SU ACTIVIDAD PARA POSIBLE INSPECCIÓN.